Bedienungsanleitung

Ofen

ATAG

CS4611C

CS4692C

DE Bedienungsanleitung DE 3 – DE 34

Verwendete Piktogramme

Wichtige Informationen

Tipp

ATAG

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung 4
Beschreibung des Geräts 5
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen 5
Zubehör 6
Tür 7
Lüfter 7
Bedienleiste 8
Allgemeine Bedienung der Bedienleiste 9

Erste Verwendung

Vor der ersten Verwendung 11
Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten 13

Verwendung

Beschreibung der Hauptfunktionen 15
Beschreibung der Unterfunktionen 16
Plus-Menü 21
Dampffunktion 22

Bedienung

Garfunktionen des Geräts nutzen 24
Stabthermometer 25

Einstellungen

Menü „Einstellungen“ 26

Pflege

Gerät reinigen 27
Reinigungsfunktion (Dampfreinigung) 27
Wasserbehälterfilter reinigen 28
Einschubführungen entfernen und reinigen 29
Ofenbeleuchtung austauschen 29
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen 30

Fehlfunktionen

Allgemeines 32

Umweltschutz

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 34

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.

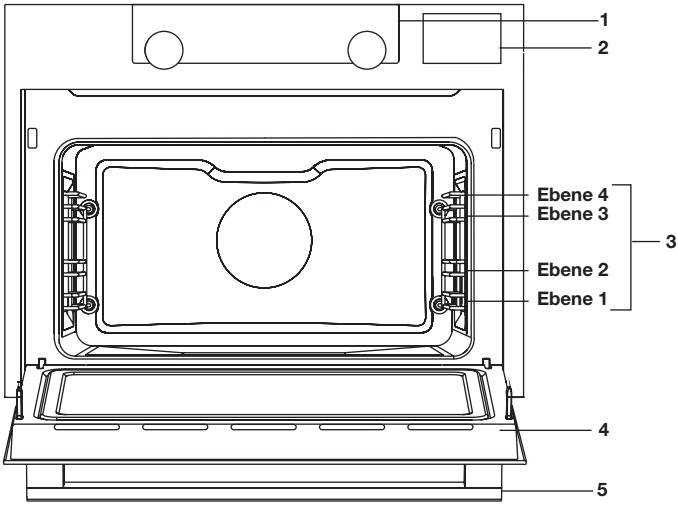
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Beschreibung des Geräts

1. Bedienleiste
2. Abdeckung des Wasserbehälters
   Zum Öffnen drücken!
3. Einschubebenen
4. Ofentür
5. Türgriff



Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

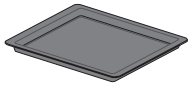
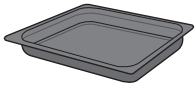
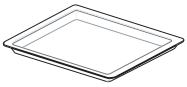
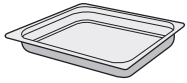
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - ▹ Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus, und stellen Sie den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - ▹ Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben sind.

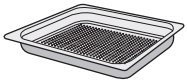
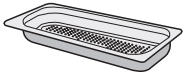
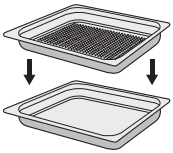
Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile. Diese wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf von Zubehör immer Modellnummer und Seriennummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Hinweis: Zubehörteile niemals auf den Boden des Ofeninnenraums stellen/legen!

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	**Emailliertes Backblech;** für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf den Rost gesetzt werden. • Der Rost hat einen Sicherungsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen. • Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	**Tiefes emailliertes Backblech;** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Backblech aus Glas;** für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Dampfschale, nicht perforiert;** 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit beim Dampfgarmodus). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	**Dampfschale, perforiert;** 40 mm tief (nützlich für Dampfvorgänge). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	**Perforierte Dampfschale;** 1/3GN. **Perforierte Dampfschale;** 1/2GN. • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	• Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden. Setzen Sie die perforierte Dampfschale in die Mitte des Ofens und die nicht perforierte Dampfschale eine Ebene tiefer. • Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur auf einer Ebene mit Teleskopführungsschienen verwendet werden.
	Stabthermometer; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.

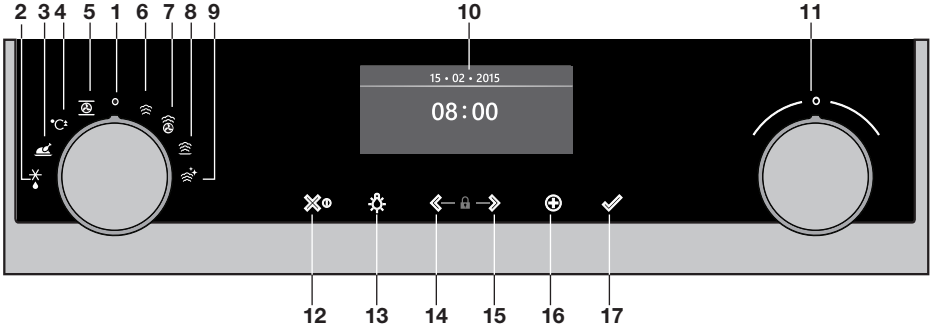
Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.

Lüfter

- Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

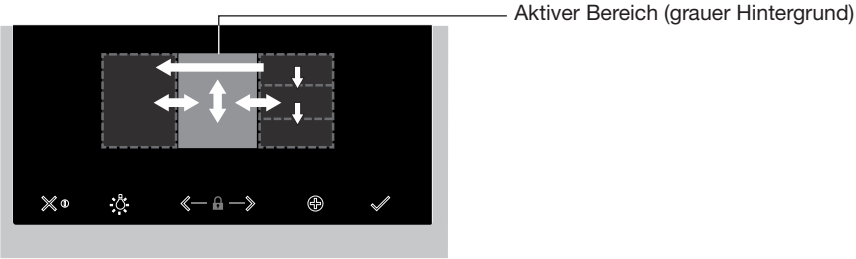
Bedienleiste



1. Funktions-Drehknopf (in Position „AUS“)
2. Auftauen
3. Automatische Programme
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Dampf
7. Kombi-Dampf
8. Aufwärmen
9. Reinigung
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. EIN/AUS-Taste und Stopptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Navigationstaste links
15. Navigationstaste rechts
16. Plus-Taste
17. Bestätigungstaste

Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei eingeschaltetem Gerät wird bei jeder Berührung einer Taste ein kurzes akustisches Signal wiedergegeben.

Allgemeine Bedienung der Bedienleiste

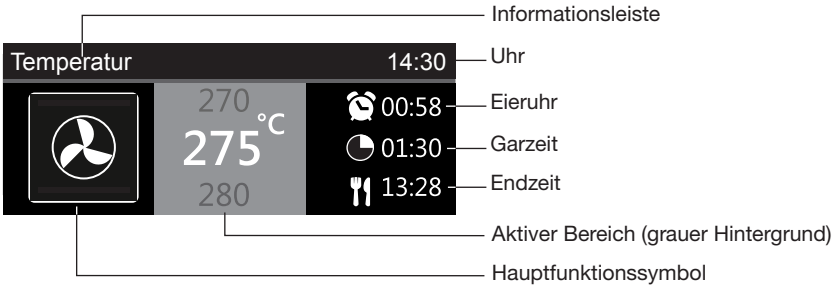


Funktion auswählen und Einstellungen auswählen

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf eine Haupt-Ofenfunktion.
   Die Haupt-Ofenfunktionen werden am Funktions-Drehknopf sowie auf dem Display angezeigt. Das Funktionssymbol wird größer angezeigt. Der „aktive Bereich“ (grauer Hintergrund) wird nach rechts verschoben.
3. Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen.
   Im aktiven Bereich werden verschiedene Ofen-Unterfunktionen angezeigt. Blättern Sie nach oben/unten durch die Funktionen. Sind der ausgewählten Hauptfunktion keine Unterfunktionen zugeordnet, wird im aktiven Bereich die nächste verfügbare Einstellung angezeigt.
4. Berühren Sie den Auswahldrehknopf (oder die rechte Navigationstaste) um die ausgewählte Ofen-Unterfunktion oder Einstellung zu bestätigen.
   Der „aktive Bereich“ (grauer Hintergrund) wird nach rechts verschoben.
5. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die nächsten verfügbaren Einstellungen zu ändern (links = reduzieren, rechts = erhöhen), und berühren Sie den Auswahldrehknopf oder die rechte Navigationstaste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

- Sind alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt, drücken Sie die Bestätigungstaste.
- Blinkt die Bestätigungstaste, kann der Ofen mit den Standardeinstellungen gestartet werden.
- Berühren Sie die linke Navigationstaste, um den aktiven Bereich nach links zu verschieben und eine bereits konfigurierte Einstellung zu ändern. Drehen und berühren Sie den Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.
- Berühren Sie die Stopptaste, um im Menü einen Schritt zurück zu gehen.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.



- Auf dem Display werden ca. 1,5 Sekunden lang Symbol und Name der aktivierten Funktion angezeigt.
- In der Informationsleiste wird die Einstellung angezeigt, die Sie gerade ändern.

Verzögerter Start

- Wählen Sie die gewünschte Garzeit und Endzeit, um das Garen zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.

Display

Während des Gerätebetriebs wird auf dem Display Folgendes angezeigt:

- Aktive Ofenfunktion/Unterfunktion
- Temperatur
- Eieruhr (falls konfiguriert / siehe „Plus-Menü“)
- Garzeit (Hoch- oder Herunterzählen der Garzeit, wenn eine Garzeit konfiguriert wurde)
- Endzeit (wenn eine Garzeit konfiguriert wurde)

Standby-Modus

Im Standby-Modus werden auf dem Display Uhrzeit, Datum und Eieruhr angezeigt (falls konfiguriert). Nachdem der Funktions-Drehknopf auf „0“ gestellt wurde (Position „AUS“), wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Gerät einschalten

- Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktions-Drehknopf auf eine Funktion gestellt wird.

Gerät ausschalten

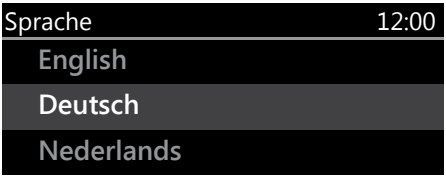
- Halten Sie die Stopptaste gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.
- Standardmäßig schaltet sich das Gerät nach 30 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Vor der ersten Verwendung

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. Das ist normal. Stellen Sie sicher, dass bei der ersten Verwendung für ausreichende Raumlüftung gesorgt ist.

Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird oder wenn es nach längerer Trennung von der Stromversorgung erneut angeschlossen wird, müssen Sie Sprache, Datum und Uhrzeit einstellen.

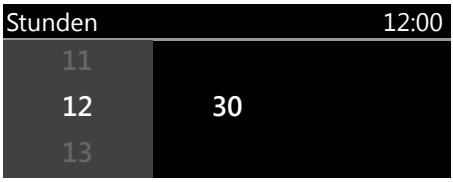
Sprache einstellen



Sie können für die Anzeige von Text auf dem Display eine andere Sprache auswählen. Die Standardeinstellung ist Englisch.

1. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, und wählen Sie in der angezeigten Liste Ihre bevorzugte Sprache.
2. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.
   Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Datum und Uhrzeit einstellen



1. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Jahr) zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie die rechte Navigationstaste oder den Auswahldrehknopf berühren.
3. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung zu ändern (Monat).
4. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie die rechte Navigationstaste oder den Auswahldrehknopf berühren.
5. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um die letzte Einstellung zu ändern (Tag).
6. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.
   Der nächste Bildschirm wird angezeigt. Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf und der Navigationstaste die Stunden und Minuten aus. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu bestätigen.

Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt. Auf dem Display wird der Standby-Bildschirm angezeigt. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Sie können im Menü „Einstellungen“ Sprache, Uhrzeit und Datum anpassen (siehe Kapitel zum Menü „Einstellungen“). Auf dem Startbildschirm können Sie das Menü „Einstellungen“ über das Plus-Menü anzeigen.

Wasserhärte einstellen

Die Wasserhärte muss vor der ersten Verwendung eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter ist als die Standardeinstellung, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Wasserhärte prüfen

- Mit dem mitgelieferten Teststreifen können Sie die Wasserhärte messen. Weitere Informationen zur Wasserhärte in Ihrer Region erhalen Sie von Ihrem Wasserversorger.

Teststreifen verwenden

- Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde in das Wasser, dessen Härte Sie bestimmen wollen. Warten Sie 1 Minute, und beachten Sie die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Suchen Sie in der Tabelle die passende Wasserhärteneinstellung.

Wasserhärte einstellen

1. Vergleichen Sie den Teststreifen mit der Anzeige auf dem Display.
2. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, bis die Balken auf dem Display und dem Teststreifen übereinstimmen.
3. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die eingestellte Wasserhärte zu speichern.

Wasserhärtetabelle

Display	Anzahl/Farben der Balken	Typ	PPM	Französischer Härtegrad (°df)	Deutscher Härtegrad (°dH)
1	4 grüne Balken	Sehr weiches Wasser	0–90	0–9	0–5
2	1 roter Balken	Weiches Wasser	90–178	9–18	5–10
3	2 rote Balken	Eher hartes Wasser	178–267	18–26	10–15
4	3 rote Balken	Hartes Wasser	267–356	26–35	15–20
5	4 rote Balken	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass der Entkalkungshinweis in Übereinstimmung mit der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

Erläuterung der Drehknöpfe und Tasten

Funktions-Drehknopf

	Funktion auswählen Drehen Sie diesen Drehknopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen. • Weitere Informationen finden Sie unter „Beschreibung der Hauptfunktionen“.

Auswahldrehknopf

	Ofen-Unterfunktion auswählen Drehen Sie diesen Drehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen. • Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.
	Einstellungen ändern Drehen Sie diesen Knopf, um die Einstellungen im aktiven Bereich zu ändern. • Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.
	Zur nächsten Einstellung wechseln Berühren Sie diesen Drehknopf, um zur nächsten Einstellung zu wechseln. • Die nächste zu ändernde Einstellung wird im aktiven Bereich angezeigt (grauer Hintergrund).

EIN/AUS-Taste und Stopptaste

	Gerät ein-/ausschalten Berühren und halten Sie diese Taste einige Sekunden lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
	Abbrechen oder im Menü einen Schritt zurück gehen Berühren Sie diese Taste, um einen Vorgang abzubrechen oder im Menü einen Schritt zurück zu gehen.

Lichttaste

	Beleuchtung ein-/ausschalten Berühren Sie diese Taste, um die Beleuchtung des Ofeninnenraums ein- oder auszuschalten.

Navigationstasten

	Nach rechts navigieren Berühren Sie die rechte Navigationstaste, um die Einstellung zu bestätigen und den aktiven Bereich nach rechts zu verschieben.
	Nach links navigieren Berühren Sie die linke Navigationstaste, um den aktiven Bereich nach links zu verschieben.
	Kindersicherungsfunktion ein-/ausschalten Halten Sie die beiden Navigationstasten gleichzeitig gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. • Mit der Kindersicherung kann die Bedienleiste des Ofens gesperrt werden, um den Ofen vor Fehlgebrauch zu schützen.

Plus-Taste

	So öffnen Sie das Menü „Einstellungen“ (siehe „Einstellungen“) Berühren Sie im Standby-Modus diese Taste, um das Menü „Einstellungen“ anzuzeigen oder auszublenden: • Eieruhr • Allgemeines • Anzeige • Garen • System
	Zusätzliche Optionen anzeigen (siehe „Plus-Menü“) Berühren Sie im laufenden Betrieb diese Taste, um das Menü mit den gerade verfügbaren Zusatzfunktionen anzuzeigen: • Eieruhr • Schnelles Vorheizen • Dampf hinzufügen 123 • Dampf direkt hinzufügen

Bestätigungstaste

	Bestätigungstaste Bestätigen von Einstellungen/Elementen, die auf dem Bildschirm weiß dargestellt sind.

Beschreibung der Hauptfunktionen

Suchen Sie in der Tabelle die gewünschte Funktion. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise. Zu den Hauptfunktionen gehören jeweils Unterfunktionen.

Hauptfunktionen (Auswahl mit Funktions-Drehknopf)

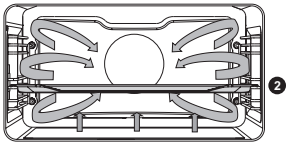
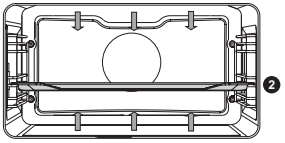
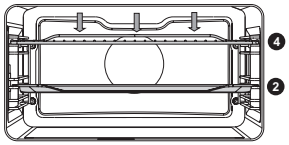
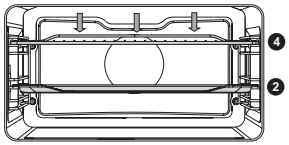
Funktion	Beschreibung	
	Ofen • Verwenden Sie eine der Funktionen zum Grillen, Backen oder Braten. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Ofenfunktionen).	❷
	Schnelles Vorheizen • Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet.	
	Programme • Verwenden Sie „Programme“ zum Backen und Braten, indem Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen auswählen.	
	Auftauen • Bei dieser Funktion wird die Luft mit dem Lüfter umgewälzt. Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. Speisen werden schnell und effizient aufgetaut.	
	Dampf • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • 100 °C heißer Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Dampffunktionen).	❷ ❶

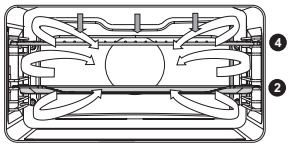
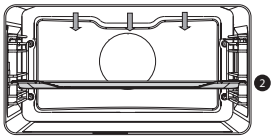
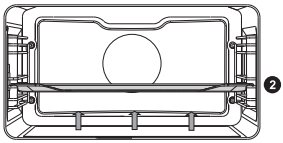
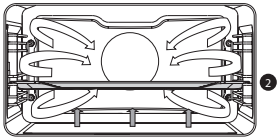
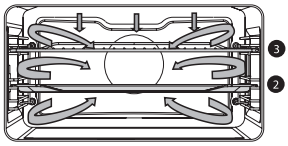
Funktion	Beschreibung	
	Kombi-Dampf • Heizen mit Umluft in Kombination mit Dampf. • Der Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann zum Backen von Backwaren wie Blätterteig, Brioches, Hefegebäck, Baguettes, Gratins und zum Braten von Fleisch verwendet werden. Der heiße Dampf sorgt für eine schöne knusprige Kruste und eine luftige Textur. Fleisch und Fisch bleiben innen schön und saftig. Stellen Sie für diesen Modus immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Kombi-Dampffunktionen).	2
	Regenerieren • Verwenden Sie eine der Funktionen zur Tellererwärmung. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Aufwärmfunktionen).	
	Reinigung • Mit dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Aktivieren Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden.	

Beschreibung der Unterfunktionen

Ofenfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

	Umluft • Heizen mit heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen.	2

	Umluft + Unterhitze • Heizen mit Umluft von der Rückseite des Ofens und dem unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	
	Oberhitze + Unterhitze • Heizen mit oberem und unterem Heizelement. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen.	
	Großer Grill • Heizen mit dem oberen Heizelement und dem Grillelement. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Vorheizen wird empfohlen.	
	Grill • Heizen mit dem Grillelement. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Vorheizen wird empfohlen.	

	Großer Grill + Lüfter • Heizen mit den oberen Heizelementen. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Vorheizen wird empfohlen.	
	Oberhitze • Heizen nur mit dem oberen Heizelement. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 150 °C	
	Unterhitze • Heizen nur mit dem unteren Heizelement. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 160 °C	
	Lüfter + Unterhitze • Heizen mit dem unteren Heizelement. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C	
PRO	**Pro Braten** • Heizen mit dem oberen Heizelement in Kombination mit Grillelement und Umluft. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. • Empfohlene Temperatur: 180 °C	

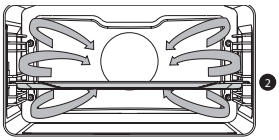
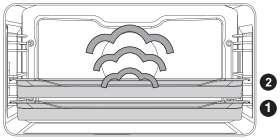
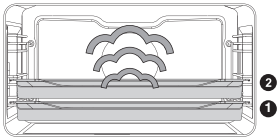
ECO	**Spar-Umluft** • Heizen mit Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, liefert aber dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt.	

Tabelle der Dampffunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

	Dampf • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • 100 °C heißer Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann für das Dampfgaren von zum Beispiel Gemüse, Eiern, Obst und Reis verwendet werden.	
	Dampfgaren – Niedrige Temperatur • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieses Menü kann für das Dampfgaren von Gemüse und Fisch sowie das Warmhalten oder Auftauen von Speisen verwendet werden.	

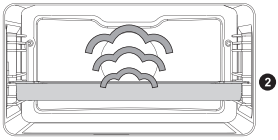
	Vakuumgaren • Heizen mit Dampf. • Siehe Kapitel „Dampffunktionen“ für weitere Informationen. • Die vakuumversiegelte Speise wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien der Speisen erhalten. Die Vakuumversiegelung sorgt für eine längere Haltbarkeit der Speise. • Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch.	

Tabelle der Kombi-Dampffunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

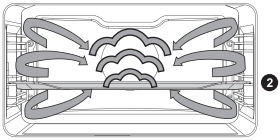
Hoch 3 *Mittel 2* *Niedrig 1*	**Umluft + Dampfstufe 1 / 2 / 3** • Heizen mit Umluft in Kombination mit Dampf. • Der Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann zum Backen von Backwaren wie Blätterteig, Brioches, Hefegebäck, Baguettes, Gratins und zum Braten von Fleisch verwendet werden. Der heiße Dampf sorgt für eine schöne knusprige Kruste und eine luftige Textur. Fleisch und Fisch bleiben innen schön und saftig. Stellen Sie für diesen Modus immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist. • HOCH: zum Garen von Schnitzeln, Steaks und kleineren Fleischstücken • MITTEL: zum Aufwärmen kalter/tiefgekühlter Mahlzeiten, zum Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse • NIEDRIG: zum Garen großer Fleischstücke (Braten, ganzes Hähnchen), zum Backen aufgegangenen Teigs (Brot und Brötchen), zum Garen von Lasagne usw.	

Tabelle der Aufwärmfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

	Tellererwärmung • Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, so dass die servierten Gerichte länger warm bleiben.	
	Warm halten • Dieser Modus wird zum Warmhalten bereits gegarter Gerichte verwendet.	

	Regenerieren • Regenerieren: Dieser Modus wird zum Erwärmen bereits gegarter Gerichte verwendet. Durch die Verwendung von Dampf entsteht kein Qualitätsverlust. Der Geschmack und die Textur bleiben erhalten, so als wäre die Speise frisch gekocht. Verschiedene Speisen können gleichzeitig regeneriert werden.	

Plus-Menü

Berühren Sie die Plus-Taste, um zusätzliche Funktionen auszuwählen (nachdem Sie Hauptfunktion und Einstellungen ausgewählt haben).

- Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf eine Funktion aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.
- Um das Plus-Menü zu verlassen, drücken Sie die Stopptaste oder die Plus-Taste. Auf dem Display wird wieder der vorherige Bildschirm angezeigt.

Plus-Menü	Beschreibung
	Eieruhr Die Eieruhr kann unabhängig von der Ofenfunktion verwendet werden. • Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Hinweis eingeblendet und ein akustisches Signal wiedergegeben. • Berühren Sie die Stopptaste, um das Signal auszuschalten und den Hinweis auszublenden. • Der Ton stoppt automatisch nach ca. zwei Minuten. • Um die Eieruhr zu stoppen, Zeit auf 0:00 stellen.
	Schnelles Vorheizen Schnelles Vorheizen: Standardeinstellung EIN/AUS (verfügbar nur bei den Ofenfunktionen).
	Dampf hinzufügen 123 • Verteilen Sie bis zu drei Dampfzyklen gleichmäßig über den Garprozess. • Verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. • Wählen Sie mindestens 10 Minuten Garzeit aus.
	Dampf direkt hinzufügen • Fügen Sie dem Garprozess einen Dampfzyklus hinzu.
	Dampfgaren abbrechen 123 • Wenn die Funktion aktiviert ist.
	„Dampf direkt hinzufügen“ abbrechen • Wenn die Funktion aktiviert ist.

Mit schnellem Vorheizen beginnen

- Wenn ein Programm gestartet wird und im Menü „Einstellungen“ als Standardeinstellung für schnelles Vorheizen „EIN“ ausgewählt ist, wird ein Hinweis angezeigt. Nach 15 Sekunden wird der Hinweis automatisch wieder ausgeblendet.
  In der Fortschrittsanzeige wird das Symbol für schnelles Vorheizen angezeigt, die Zeit wird grau angezeigt.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird ein Hinweis angezeigt. Stellen Sie die Speise in den Ofen. Beim Schließen der Tür wird das Programm automatisch gestartet.

Dampffunktion

Warnung – Gefahr durch Verbrühungen! Bei aktivierten Dampffunktionen Ofentür geschlossen halten. Beim Öffnen kann heißer Dampf austreten. Wird die Tür geöffnet, kommt es im Ofen zu verstärkter Kondensation.

Hinweis: Lassen Sie den Ofen nach der Nutzung der Dampffunktion abkühlen. Reinigen Sie den Innenraum des Ofens mit einem weichen Tuch.
Hinweis: Das Wassersystem entleert sich jedes Mal, wenn die Dampffunktion beendet ist. Dieser Vorgang ist hörbar und gehört zum normalen Betrieb des Dampfofens.

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung. Aussehen und Geschmack von Speisen bleiben erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt.
- Das Dampfgaren (Dämpfen, Kochen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofenraum 100 °C erreicht.
- Langsames Garen (Dämpfen, Kochen, Braten) ist auch bei niedrigeren Temperaturen möglich.
- Dies fördert eine gesunde Ernährung:
  - ▹ Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf auflöst.
- Sie müssen während des Dampfgarens kein zusätzliches Fett oder Öl hinzufügen.
- Der Dampf verteilt weder Geruch noch Geschmack. Deshalb können Fleisch oder Fisch zusammen mit Gemüse gegart werden.
- Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen geeignet.

Vakuumgaren

Funktion zum Vakuumgaren mit Dampf verwenden:

- Vakuumsaugen
  - ▹ Schließen Sie die Speisen zunächst in einen Plastikbeutel ein, und saugen Sie mit einem Sauger die Luft aus dem Beutel. Bei diesem Prozess wird der größte Teil der Luft aus dem Plastikbeutel entfernt. Der Beutel schützt während des Garens die Nährstoffe und den Geschmack. Die Speisen werden saftiger, weicher und schmackhafter.

- Vakuumgaren
  - ▹ Garen Sie die Speise mit der richtigen Temperatur und der richtigen Zeitdauer mit der Dampfgareinstellung „Vakuumgaren“ (siehe „Rezepte und Garzeiten“).
  - ▹ Die meisten Speisen können für einige Stunden auf Serviertemperatur gehalten werden (ungefähr 60 °C), was die Vorbereitung sehr erleichtert: Sie holen einfach die Speise aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Wasserbehälter füllen

- Befüllen Sie den Behälter immer vor der Verwendung einer Dampffunktion.
- Verwenden Sie sauberes, kaltes Leitungswasser, Flaschenwasser ohne zugefügte Mineralien oder destilliertes Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung des Wasserbehälters, um ihn zu öffnen.
2. Ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Ofen.
3. Nehmen Sie den Deckel ab, und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung auf dem Behälter (ungefähr 1,2 Liter).
5. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie die Abdeckung des Wasserbehälters.

Im Wassersystem verbleibendes Wasser wird nach dem Garen zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter nach Verwendung der Dampffunktion. Befüllen Sie den Behälter erst unmittelbar vor der Verwendung!

Garfunktionen des Geräts verwenden

Weitere Informationen zur Bedienung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf eine Hauptfunktion aus.
   - ▹ Informationen zur Auswahl geeigneter (verfügbarer) Funktionen finden Sie im Abschnitt „Beschreibung der Hauptfunktionen“.
3. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen *(falls verfügbar)* oder eine Einstellung anzupassen.
   - ▹ Die erste Unterfunktionseinstellung ist aktiviert (falls verfügbar).
4. Starten Sie direkt die ausgewählte Funktion (mit voreingestellten Werten), indem Sie die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn das Programm gestartet werden kann).

Verfügbare Funktionen und konfigurierbare Einstellungen:
- Funktion (Unterfunktion)
- Ofentemperatur
- Garzeit

Die nächste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert (falls verfügbar). Berühren Sie die linke Navigationstaste, um zu einer vorherigen Auswahl oder Einstellung zurück zu wechseln.

Falls gewünscht, wählen Sie über das Plus-Menü eine zusätzliche Einstellung aus (zum Beispiel „Schnelles Vorheizen“). Weitere Informationen siehe „Plus-Menü“.

5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um Ihre Speise mit den ausgewählten Einstellungen zuzubereiten.

Am Ende der Garzeit haben Sie folgende Möglichkeiten:
- Garen beenden
  - ▹ Drücken Sie die Bestätigungstaste.

  Die Anzeige „Beenden“ wird ausgeblendet. Der Standby-Bildschirm wird angezeigt. Nach 10 Minuten Inaktivität wird automatisch der Standby-Modus aktiviert.
- Extra-Zeit hinzufügen
  - ▹ Berühren Sie die rechte Navigationstaste, und wählen Sie „Extra-Zeit hinzufügen“ aus.

  Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
  - ▹ Drücken Sie die Bestätigungstaste.
  - ▹ *Der vorherige Prozess wird wieder aktiviert.*

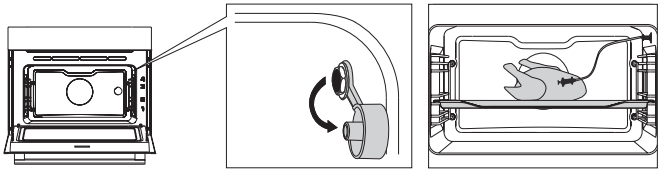
Einstellungen während des Betriebs ändern

- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten berühren, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden. Nach Bestätigung mit der Bestätigungstaste wird die Fortschrittsanzeige mit den geänderten Einstellungen angezeigt.
- Nach 5 Sekunden ohne Tastenbetätigung werden die Änderungen verworfen. Auf dem Display wird wieder die Fortschrittsanzeige angezeigt.

Stabthermometer (falls verfügbar)

Wenn das Stabthermometer angeschlossen ist, wird der Stabthermometer-Bildschirm angezeigt. Neben der Zeitanzeige wird ein kleines Stabthermometersymbol angezeigt. Der Ofen ist solange in Betrieb, bis der Nahrungskern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird mit dem Temperatursensor gemessen.

1. Entfernen Sie die Gummikappe von der Anschlussbuchse (vordere obere Ecke des Ofenraums).
2. Setzen Sie den Stecker des Stabthermometers in die Anschlussbuchse. Stecken Sie den Sensor des Stabthermometers vollständig in die Speise.



Auf dem Display werden Stabthermometer-Bildschirm und -Symbol angezeigt.

3. Stellen Sie die gewünschte Funktion und die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie statt einer Zeit die gewünschte Kerntemperatur ein (zwischen 30 °C und 100 °C).
4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um den Betrieb zu starten.
5. Während des Garens wird die steigende Temperatur des Kerns angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Garprozesses angepasst werden).
6. Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garprozess gestoppt.
   Ein akustisches Signal wird wiedergegeben. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Ton abzuschalten. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.
   Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Wichtige Hinweise!

- Stecken Sie den Sensor des Stabthermometers (Bereich aus Metall) immer vollständig in die Speise.
- Setzen Sie nach dem Garprozess immer die Gummikappe auf die Anschlussbuchse.
- Verwenden Sie das Stabthermometer ausschließlich in Ihrem Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass das Stabthermometer während des Garens nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommt.
- Das Stabthermometer ist nach dem Garprozess extrem heiß. **Vorsicht! Vermeiden Sie Verbrennungen!**

Menü „Einstellungen“

Mit der Plus-Taste können Sie das Menü „Einstellungen“ nur im Standby-Modus anzeigen.

Eieruhr (Alarmzeit konfigurieren)
Allgemeines • Sprache der Anzeige • Zeit ▹ Zeit einstellen ▹ Stundenformat ▹ Uhrgröße • Datum ▹ Datum jj-mm-tt ▹ Datumsformat • Ton ▹ Lautstärke (niedrig, mittel, hoch) ▹ Tastenton (EIN/AUS) ▹ Begrüßungston (EIN/AUS)
Anzeige • Helligkeit (niedrig, mittel, hoch) • Ofenbeleuchtung ▹ Automatisches Ausschalten nach 1 Minute ▹ Manuelles Ausschalten • Nacht-Modus ▹ Start- und Endzeit für verringerte Helligkeit des Displays: ▹ Erster Bildschirm Startzeit konfigurieren, zweiter Bildschirm Endzeit konfigurieren • Gerät in Standby-Modus ▹ Automatisches Ausschalten nach 1 Stunde ▹ Immer EIN*
Garen • Kochstufe ▹ Entkalken ▹ Wasserhärte • Einstellungen Vorheizen ▹ Standard EIN/AUS • Programmintensität ▹ Niedrig, mittel, hoch
System • Geräteinformationen ▹ Gerätename und SW-Version • Werkseinstellungen ▹ Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

***Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch. Wird der Ofen manuell ausgeschaltet (oder bei Stromausfall / Unterbrechung der Stromversorgung), wird diese Funktion zurückgesetzt (Display wird sich automatisch ausschalten).**

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Aktivieren Sie die Kindersicherung, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Wichtig!
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Entlüftung gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel. Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

Reinigungsfunktion (Dampfreinigung)

Mit der Dampfreinigung und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Dampfreinigung verwenden

- Verwenden Sie die Dampfreinigung erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.
  Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.
- Das Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den emaillebeschichteten Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

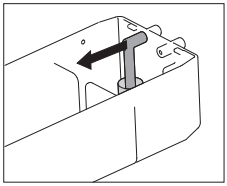
1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf „Reinigen“ aus.
3. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

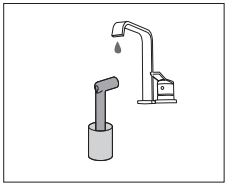
Während des Reinigungsprozesses Tür nicht öffnen!

Wasserbehälterfilter reinigen

Falls der Wasserbehälterfilter verschmutzt ist, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.

1. Entfernen Sie den Saugschlauch mit dem Filter.
2. Reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser, und schieben Sie ihn zurück ins Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.





Entkalkung

Während des Dampfgarens können sich im Dampfsystem mineralische Ablagerungen bilden. Diese müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Führen Sie diesen Schritt durch, wenn der Hinweis „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird. Wird das Gerät nach drei Hinweisen nicht entkalkt, werden die Dampffunktionen automatisch gesperrt. Aktivieren Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Zum Entkalkungsprozess gehören das Entkalken und das Spülen. Während des Prozesses werden auf dem Display Hinweise und Handlungsanweisungen angezeigt.

1. Gießen Sie mit Entkalkungsmittel gemischtes Wasser in den Wasserbehälter. Das richtige Mischungsverhältnis ist auf der Verpackung des Entkalkungsmittels angegeben.
2. Öffnen Sie das Menü „Einstellungen“. Wählen Sie „Gareinstellungen“ aus.
3. Wählen Sie „Dampfeinstellungen“ aus.
4. Wählen Sie „Entkalkung“ aus.
5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.

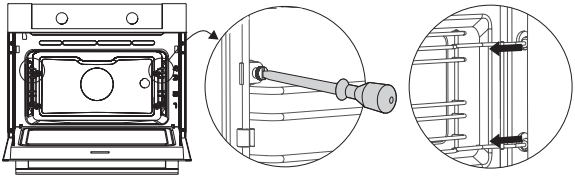
Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. Bei NOKALK/DLS handelt es sich um ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Inhaltsstoffen besteht. Die Lösung ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich. Neben den effektiven Entkalkungseigenschaften besitzt das Mittel auch einen reinigenden und antibakteriellen Effekt. So wird sichergestellt, dass sich die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden und langfristig bleiben. Dadurch bleibt der gute Geschmack der Speise erhalten, und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert.

- Für das Dampfgaren wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch die Hitze kondensiert das Wasser. Es bleiben mineralische Ablagerungen zurück (nicht gesundheitsschädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor dem Ende des Durchlaufs abgebrochen wird, muss das Programm neu gestartet werden.

Führungsschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

1. Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
2. Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand.



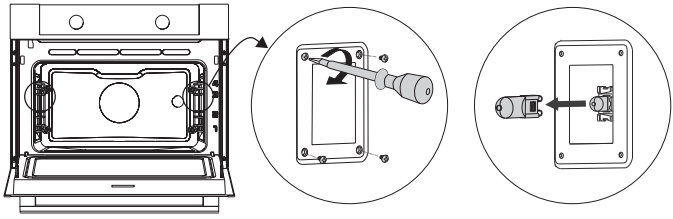
Ofenbeleuchtung austauschen

Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung dieses Geräts ausgelegt. Sie ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Die beiden Glühlampen (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Gebrauchsartikel und fallen daher nicht unter die Garantie. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, den Rost und die Führungsschienen.

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten. Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein! Um Verbrennungen zu vermeiden, schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.

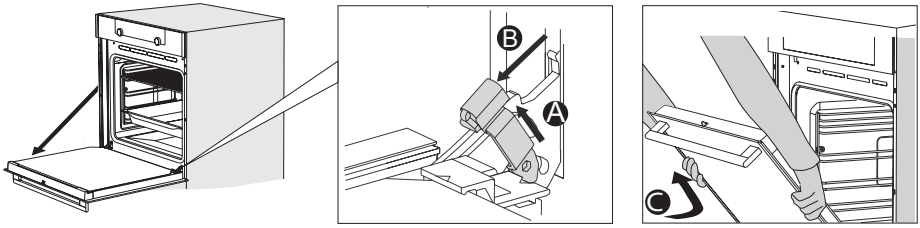
3. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring.
4. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und setzen Sie eine neue ein.
5. Bringen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring wieder an.
   Achtung: Der Dichtring muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen

Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können beim Zurückspringen Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Ofentür herausnehmen



1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A), und ziehen Sie diese zur Ofentür (B). Die Scharniere werden in der 45-Grad-Position verriegelt.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis sie einen Winkel von 45° erreicht hat.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und zum Ofen (C) hin neigen. Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen heraustreten.

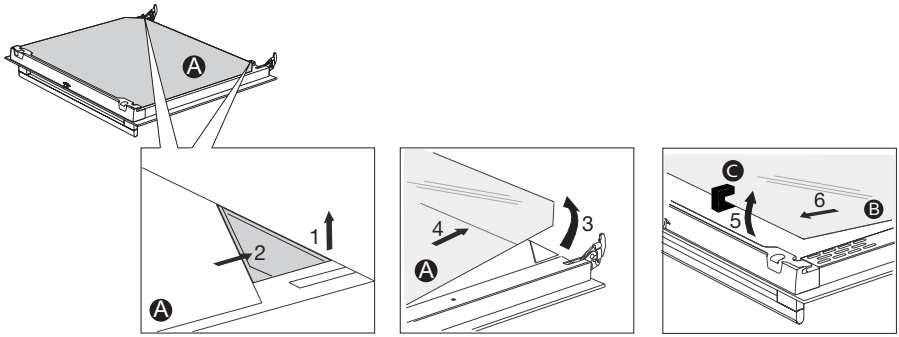
Ofentür einbauen

1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein. Achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an. Ziehen Sie diese zur Ofentür.
5. Schließen Sie die Ofentür langsam. Achten Sie darauf, dass sie korrekt schließt. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in die Aussparungen eingesetzt sind.

Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden. Hierzu müssen Sie das Glas aus der Ofentür herausnehmen.

1. Heben (1) und verschieben (2) Sie die Halterungen unten links und rechts an der Tür leicht, um die Glasscheibe (A) freizugeben.
2. Fassen Sie das Glas (A) an der Unterkante. Heben Sie es vorsichtig an (3), und verschieben es (4), um es aus der oberen Halterung zu entfernen.
3. Das innere Glas (B) (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben (5) und verschoben (6) wird, um es aus der unteren Halterung zu entfernen. Entfernen Sie auch die Gummiadapter (C) vom inneren Glas.



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Falls die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.
- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die Bestätigungstaste gedrückt haben.
- Ist die Tür korrekt geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.
- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung eingestellt wurde.

Die Tasten reagieren nicht; die Anzeige reagiert nicht auf die Tasten.
- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Funkenbildung im Ofenraum.
- Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen gesichert sind und sich alle Abstandhalter in den Führungsschienen befinden.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.
- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.
- Das ist normal. Der Lüfter wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.
- Das ist normal.

An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.
- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.
- Das ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.

- Das ist normal.

Der Leistungsschalter wird regelmäßig ausgelöst.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an, ERROR XX ...

(XX steht für die Nummer des Fehlers).

- Es gibt einen Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an, und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
- Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Ofen lagern und reparieren

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von ATAG.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:

- Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Klare Beschreibung des Problems

Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortliche Weise und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen.

Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Es weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden
Sie auf der Garantiekarte.

ATAG

687656

687656 / VER 1 / 13-12-2017